

## LA PROTÉINE DU MOIS

**Osso bucco veau de grain 1,25" congelé**  
**Frozen Osso Bucco Grain-fed Veal 1.25"**

5 kg  
9715810  
MONTPAK



**Osso bucco veau grain 1,5"**  
**Grain-Fed Veal Osso Bucco 1.5"**

±5 kg  
9756406  
MONTPAK



**Cubes veau de grain 95%**  
**Frozen Grain-Fed Veal Cubes 95%**

2 x 2,5 kg  
9721276  
MONTPAK



**Cubes veau de grain ragout congelés 85%**  
**Frozen Grain-Fed Veal Stew Cubes 85%**

2 x 2,5 kg  
9776825  
MONTPAK



## LE MENU DU MOIS

**Porc maigre 85% cubes congelés**  
**Frozen 85% Lean Pork Cube**

2 x 2,5 kg  
9726334  
MAYRAND PLUS



**Cubes porc 95% congelés**  
**Frozen Extra-lean 1.25" Porc Cubes**

2 x 2,5 kg  
9769699  
SALAISSON ALPHA



**Cubes bœuf congelés 85%**  
**Frozen Diced Beef 85%**

2 x 2,5 kg  
9752229  
SALAISSON ALPHA



**Cubes agneau 85% congelés**  
**Frozen Lamb Cubes 85%**

5 kg  
9714110  
NEW ZEALAND



**Porc osso bucco congelé**  
**Frozen Osso Bucco Pork**

±6,5 kg  
53398  
PAUL LE GOURMET



**Cubes bœuf bourguignon COV congelés 95%**  
**Frozen COV Burguignon Beef Cubes 95%**

2 x 2,5 kg  
975339  
SALAISSON ALPHA



## RECETTE

### Ragoût de veau au vin rouge



Crédits photos et recette : Montpak

### Ingrédients

454 g **Cubes de veau pour ragoût - 9776825**  
15 ml **Huile d'olive**  
160 ml **Vin rouge**  
500 ml **Bouillon de veau (ou de poulet)**  
1,25 m **Thym frais ou séché**  
2½ ml **Sel et poivre**  
60 ml **Beurre manié\* (30 ml farine et 30 ml beurre manié)**

\*Beurre ramolli mélangé avec de la farine en quantités égales, utilisé pour épaissir les sauces.

### Préparation

- Préchauffer le four à **350°F (175°C)**.
- Dans une poêle chaude, faire saisir les cubes de veau dans l'huile d'olive. Placez les cubes dans un plat allant au four. Déglacer la poêle avec **30 ml (2 c. à soupe)** de vin rouge. Ajouter le bouillon de veau au vin rouge, porter à ébullition et verser sur les cubes de veau. Couvrir et mettre au four. Laisser cuire à feu doux jusqu'à tendreté, environ **90 minutes**.
- Retirer la viande du bouillon et garder au chaud. Mettre le plat sur le feu de la cuisinière afin de réduire le jus de cuisson de moitié. Ajouter le reste du vin et le thym et faire réduire légèrement. Incorporer au fouet le beurre manié pour obtenir une sauce lisse et déposer les cubes de veau dans la sauce et bien couvrir les cubes de sauce.
- Sel et poivre au goût.